



# SIEGEL

## FAMILY WINES



SPECIAL RESERVE - CABERNET SAUVIGNON - 2014

Valle Colchagua

VARIEDAD: Cabernet Sauvignon 100%

ALCOLHOL: 13,5%

VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa fría por 5 días, fermentación alcohólica a 27-29°C para una mejor extracción de polifenoles. Maceración post fermentativa por dos a tres semanas. Parte del vino es trasegado a barricas por 10 a 12 meses. El resto del vino termina su fermentación maloláctica en estanques de acero inoxidable

AFINADO Y FILTRADO: Una vez hecha la mezcla, el vino es clarificado suavemente.

CRIANZA: Envejecido en roble francés por 10 a 12 meses.

ACOMPANAMIENTO: Carnes rojas y cerdo asado

NOTAS DE CATA: Un Intenso color rojo rubí, complejo aroma a ciruelas negras, tabaco y canela. Muy buena concentración, en boca tiene una muy buena estructura, de taninos suaves y larga persistencia.